



IL GABBIANO
— beach&restaurant —

MIENÙ
— 2023 —





per **Cominciare**



Tartare di Tonno

3-5

tonno*, mousse di avocado, uova di pesce e baguette croccante
- 19,00

può contenere: 8-7-13-11-6

Calamaro in saor

1-12-14

calamaro* fritto su cipolla caramellata, uvetta e pinoli- 17,00

può contenere: 6

Sautè di Cozze e Vongole

1-14

in guazzetto di pomodoro e pane croccante - 21,00

può contenere: 8-7-11-3-6

Lista Allergeni

1. Glutine
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi

6. Soia
7. Latticini
8. Frutta a guscio
9. Sedano
10. Senape

11. Sesamo
12. Anidride
solforosa e solfiti
13. Lupini
14. Molluschi



la Pasta



Spaghetti alle Vongole Veraci

1-14-6

Spaghetti con vongole veraci - 19,00

Lo Scoglio

1-2-14-12

Spaghetti, pomodoro datterino, cozze, vongole - 19,00

L'Astice

12-2-1

Spaghetti, la morbida polpa dell'astice* viene servita con una salsa di datterino che lega i sapori - 29,00

Fregola ai Crostacei

1-14-4-12-

fregola, gambero rosso*, scampi*, gamberi*
- 20,00

Il Culurgiones

1-7

culurgiones* dell'Ogliastra ai tre pomodori e
cremoso di pecorino - 17,00

può contenere: 6-10-4-14-2-7

Cacio e pepe di mare

1-7-2-14-12

paccheri*, cozze, vongole e crostacei* - 19,00

può contenere: 4-14

Lista Allergeni

- | | | |
|--------------|--------------------|----------------------------------|
| 1. Glutine | 6. Soia | 11. Sesamo |
| 2. Crostacei | 7. Latticini | 12. Anidride solforosa e solfiti |
| 3. Uova | 8. Frutta a guscio | 13. Lupini |
| 4. Pesce | 9. Sedano | 14. Molluschi |
| 5. Arachidi | 10. Senape | |



Secondi



La Paranza

1-4

frittura di paranza* e crunchy di zucchine - 19,00

può contenere: 2

Il Rosso

4-12

tonno* su purea di avocado, cetriolo, pompelmo rosa e finocchio
croccante - 26,00

Octopus

4-12

polpo* su crema di guacamole, kiwi e picada piccante - 23,00

può contenere: 11-10

Appena Pescato

4

€11,00x100gr

Lista Allergeni

1. Glutine
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi

6. Soia
7. Latticini
8. Frutta a guscio
9. Sedano
10. Senape

11. Sesamo
12. Anidride
solforosa e solfiti
13. Lupini
14. Molluschi

Accompagnano

Chips di patate fresche fritte - 8,00

Grigliata di frutta e verdure di stagione - 10,00

Le Insalate

Maestrale

1-7-3-8-

Radicchio, bresaola di fassona, grana, noci, salsa yougurt e
crostini - 19,00

può contenere: 12-5-8-6

Libeccio

7

Rucola, mozzarella, pomodoro, olive taggiasche, basilico e
indivia, salsa vinagrette - 19,00

può contenere: 4-9-12

Lista Allergeni

1. Glutine
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi

6. Soia
7. Latticini
8. Frutta a guscio
9. Sedano
10. Senape

11. Sesamo
12. Anidride
solforosa e solfiti
13. Lupini
14. Molluschi



Dolci



Tentazione ricotta e cioccolato

Pan di spagna profumato al caffè, delicata crema alla ricotta e cuore di salsa al cioccolato con pasta di cacao monorigine del Madagascar
8,00

allergeni: 1-3-5-7-11-8

Cremoso ai frutti rossi

Pan di Spagna con crema al gusto di vaniglia con un cuore ai frutti rossi, decorato con cioccolato bianco e salsa ai frutti rossi - 8,00

allergeni: 1-3-5-7-11-8

Cremoso al pistacchio

Morbido biscotto alla nocciola con crema di ricotta e pistacchio, con un cuore al pistacchio, decorato con riccioli di cioccolato bianco e granella di pistacchi - 8,00

allergen: 1-3-5-7-11-8

Goccia tiramisù

Una delicata nuvola di dolcezza che incontra la consistenza del pan di Spagna inzuppato al caffè e profumato agli agrumi e al cardamomo, tra una crema al mascarpone e panna fresca e un delicato cremoso al caffè - 8,00

allergeni: 1-3-5-6-7-8-10

Nonna 4.0

Una base di gustoso crumble al burro accoglie la freschezza della cake al limone con crema pasticcera al limone, una delicata mousse alla vaniglia e panna fresca avvolti da un'elegante glassa dorata - 8,00

allergeni: 1-3-5-6-7-8-10

Rubino cheesecake

La croccantezza del crumble al burro abbraccia una delicata crema cheesecake con panna fresca e un geleè al lampone e fragola, per una sinfonia di gusti unica - 8,00

allergeni: 1-3-5-6-7-8-10

Cubo ai due cioccolati

Crema con panna fresca e cioccolato bianco, arricchito da uno strato di crunch alla nocciola, su base di pan di Spagna. Ricoperto da un velo al cioccolato fondente con pasta di cacao di Santo Domingo - 8,00

allergeni: 1-3-5-6-7-8-10

Geometria di cioccolato e pere

Crema al cioccolato fondente con pasta di cacao del Madagascar, purea di pera e cubetti di pera italiana, decorata con cioccolato fondente - 8,00

allergeni: 1-3-5-6-7-8-10

Seadas

Due dischi di pasta frita a base di semola impastata racchiudono un ripieno di formaggio fresco di pecora e sono condite con miele di corbezzolo o cosparse di zucchero - 8,00

allergeni: 1-4-7



TENUTA
L'ARIOSA

Arenu

VERMENTINO
DI SARDEGNA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



TENUTA
L'ARIOSA

Fondazione 1920

Vini



Bianchi

Jankara	8,00	35,00
<i>Vermentino di Gallura DOGS, Cantina Jankara</i>		
Funtanaliras		26,00
<i>Vermentino di Gallura, Cantina del Vermentino - Monti</i>		
Estiu	8,00	28,00
<i>Sauvignon, Cantina Santa Maria La Palma</i>		
Triulas	8,00	22,00
<i>Chardonnay, Cantina Santa Maria La Palma</i>		
Lupus Infabula		35,00
<i>Vermentino di Sardegna, Tenuta Olbios</i>		
Galatea		24,00
<i>Vermentino di Sardegna, Tenuta L'Ariosa</i>		
Is Argiolas		22,00
<i>Vermentino di Sardegna, Cantina Argiolas</i>		
Sabbia		22,00
<i>Vermentino di Sardegna, Viticoltori Romangia</i>		
Romangian Oro Dry		24,00
<i>Viticoltori Romangia</i>		
Blu	8,00	20,00
<i>Vermentino di Sardegna, Santa Maria La Palma</i>		
Capichera Vigna'ngena		50,00
<i>Vermentino di Gallura, Cantina Capichera</i>		
Capichera VT		90,00
<i>Vermentino di Gallura, Cantina Capichera</i>		
Capichera Lintori	8,00	30,00
<i>Vermentino di Gallura, Cantina Capichera</i>		
Arenu		22,00
<i>Vermentino di Gallura, Isola dei Nuraghi</i>		
Spera		25,00
<i>Vermentino di Gallura DOCG, Cantina Siddura</i>		

■ Rossi

Radice Cannonau 8,00 18,00
Cannonau di Sardegna, Viticoltori Romangia

Cagnulari SMP 8,00 24,00
Cannonau di Sardegna

■ Rosati

Serra Lori 8,00 20,00
Vino rosato, Cantina Argiolas

Controluce 8,00 22,00
Vino rosato, Flli Rau

Nudo 8,00 25,00
Cannonau di Sardegna DOC Rosato, Cantina Siddura

■ Bollicine

SMPL Akenta Spumante 8,00 28,00

CA Del Bosco Franciacorta 60,00

Contadi Castaldi Brut 32,00

Champagne Veuve Clicquot 90,00

Champagne Cristal Brut 300,00

Akenta Sub 90,00

Bellavista 60,00

Laurent Perrier 100,00

Laurent Perrier Rosè 110,00

■ Vini Dolci

Amè Tenuta L'Ariosa, Moscato 6,00 26,00

Cocktail

Negroni	10,00
Negroni Sbagliato	10,00
Americano	10,00
Gin o Vodka Tonic	10,00
Cuba Libre	10,00
Vodka o Gin Lemon	10,00
Moskow Mule	10,00
Tequila Sunrise	10,00
Caipiroska Fragola	10,00
Caipirinha	10,00
Mojito	10,00
Cardinale	10,00
Long Drink Base	10,00
Long Drink Premium <i>(Bombay, Tanqueray...)</i>	10,00
Long Drink Deluxe <i>(Hendrick's, Gin Mare, Belvedere)</i>	15,00

Caffetteria

Caffè Espresso	1,50
Caffè Americano	3,00
Caffè Corretto	3,50
Marocchino	3,00
Caffè Decaffeinato	2,00
Caffè al Ginseng Piccolo	2,00
Orzo Piccolo	2,00
Caffè al Ginseng Grande	2,50
Orzo Grande	2,50
Caffè Shakerato	4,00
Latte Macchiato	2,50
Cappuccino	2,00
Bicchiere di latte	2,00
Crema Caffè	4,00

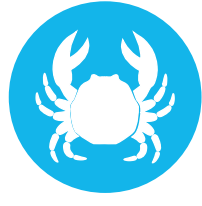
Bevande

Acqua 0,5l	2,00
Acqua 0,75l	4,00
Succo di Frutta	3,00
Bibite in lattina	3,50
Birre in bottiglia	4,00 / 5,00 / 6,00
Amari e Liquori	4,00

Lista Allergeni



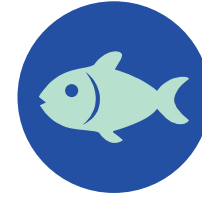
1. Glutine
Gluten



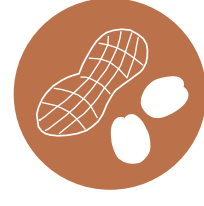
2. Crostacei
Crustaceans



3. Uova
Eggs



4. Pesce
Fish



5. Arachidi
Peanuts



6. Soia
Soya



7. Latticini
Milk



11. Sesamo
Sesame



8. Frutta a guscio
tree nuts



9. Sedano
Celery



10. Senape
Mustard



14. Molluschi
Molluscs



12. Anidride Solforosa
e Solfiti
Sulphites



13. Lupini
Lupin

**Allergene presente nei vini:
Anidride Solforosa e Solfiti**

***In mancanza di prodotto fresco, si fa uso di prodotto
abbattuto o decongelato***

***I prodotti che compongono i piatti del nostro menù
possono subire variazioni in base alla stagionalità
e alla reperibilità.***

***Il Gabbiano Restaurant
tutti i giorni
pranzo 12:30 - 16:30 \ cena 20:30 - 22:30***

coperto €3,00 / € 6,00 sulla sabbia
